



# Limoncello - Erdbeer Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Naturlassen, zu Cremes, Mousse, Eiscreme, Puddings, zum marinieren von Erdbeersalat

## Zutaten

- 250 g vollreife Erdbeeren, geputzt, gewaschen
- 4 cl italienischer Zitronenlikör, Limoncello
- Etwas Limonen Abrieb
- 1 - 2 El Zucker nach Reifegrad und Süße der Erdbeeren
- 1/2 Tütchen Sahnesteif

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die geputzten, gewaschen Erdbeeren und Limoncello

### Schritt2

(Geht ersatzweise auch mit Zitronensaft und etwas Abrieb) mit dem Stabmixer pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen, süßen und leicht mit Sahnesteif binden, dann setzt es sich nicht ab.

**Rezeptart:** Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/limoncello-erdbeer-sauce/>